

Andorfer Adventstrudel

Zutaten für 10 Portionen

Topfenblätterteig:

250 g Dinkelmehl
1 P. Trockengeram
250 g Butter
250 g Topfen
1 Eidotter
1/2 TL Salz

Fülle:

100 g getrocknete Marillen
100 g Dörrzwetschken
Rum
250 g Topfen
1 EL Honig
1 TL Vanillepuddingpulver
50 g Biskotten
150 g Marzipanrohmasse
1 TL Lebkuchengewürz

1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung:

Gut gekühlte Zutaten zu einem Topfenblätterteig verarbeiten und mindestens 30 Minuten kühlen. Für die Fülle Marillen und Zwetschken in Rum einweichen, abtropfen lassen und klein schneiden. Topfen, Honig und Puddingpulver glatt rühren. Den Teig zu einem Rechteck (30 x 40 cm) 3 mm dick ausrollen. Auf den Mittelstreifen des Rechtecks die geschnittenen Biskottenwürfel geben, dann die Topfenmasse aufstreichen und mit Dörrobst belegen. Marzipan grob reiben und darüber verteilen, mit Lebkuchengewürz bestreuen. Die Seitenteile des Teiges 7 cm lang schräg einschneiden (im Abstand von 2 cm). Die Teigstreifen abwechselnd links und rechts über die Fülle legen (flechten). Jeden Streifen mit Ei bestreichen. Bei 180°C 30 – 40 Minuten goldbraun backen.



Gutes Gelingen!